

3-Gänge-Menü für 3 Personen

Ein Rezept von Klaus Bramkamp aus dem Hotel InterContinental Frankfurt

Der erste Gang:

Gebratener Kabeljau mit brauner Dillbutter und warmem Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurke und Kresse

Zutaten für den ersten Gang:

- 3 Kabeljaufilet (ohne Haut ca. 300 g)
- eine halbe Zitrone
- 1 Thymianzweig
- 30 g Butter, davon 10 g kalte Butter
- 300 g Salatkartoffeln
- ½ Bund Radieschen
- 1 kleiner Bund Dill
- 1 Gartengurke
- 50 g weiße Zwiebel
- 2 EL hellen Essig
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kabeljaufilets säubern, salzen und mit der Zitrone säuern. Die Salatkartoffeln schälen, kochen, die Radieschen waschen, putzen. Die Gartengurke schälen und entkernen. Danach alles in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel nun in feine Würfel und den Dill grob schneiden.

Zwiebelwürfel in Salatöl glasig angehen lassen. Essig und drei EL Wasser dazugeben und zusammen einmal aufkochen - für die Marinade. Diese anschließend salzen und pfeffern. Kartoffeln, Gurken und Radieschen vorsichtig mischen und die Marinade darüber geben. Dieses Gemisch dann abdecken und 20 Minuten ziehen lassen.

Den gewürzten Fisch auf Backpapier mit wenig Fett braten.

Tipp! Fertigen Sommersalat vorzugsweise auf einem Pastateller anrichten und den Fisch auf dem Salat platzieren. Dann mit gebräunter Dillbutter vollenden.

Wie macht man die Dillbutter?

Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze vorsichtig heiß werden lassen bis es bräunlich wird. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gehackten Dill dazugeben.

Der Hauptgang:

Entrecote, Balsamico-Rote Beete, frische Pfifferlinge à la Creme

Zutaten für den Hauptgang:

- 3 Entrecotes à ca. 170 g
- 100 g rote Beete
- 1 TL Honig
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL Balsamicoessig (dunkel)
- 50 g Zwiebel
- 150 g Pfifferlinge
- eine Tasse Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- 20 g Butter
- Meersalz
- Olivenöl

Drei Entrecotes würzen, und Medium grillen (Kern; 54°C)

Die rote Beete schälen und in Ecken schneiden. Diese dann in halb Butter und halb Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur ansautieren und anschließend mit etwas Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Honig würzen. Danach einen Zweig Rosmarin dazu geben und mit einer halben Kaffeetasse Wasser abdecken und fast fertig garen lassen.

Den Deckel nun abnehmen, Balsamicoessig hinzugeben und so weiter köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Pfifferlinge putzen und bürsten. Anschließend die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Nun die Pfifferlinge mit den Zwiebeln in etwas Butter in der Pfanne anbraten und noch halbgar mit einem Schaumlöffel auf einen Teller geben.

Die in der Pfanne gebliebene Flüssigkeit mit der Sahne auf eine sämige Konsistenz reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch fertig stellen.

Pfifferlinge nun in die fertige Sauce geben und langsam garziehen lassen. Schnittlauch und Rosmarinnadeln fein hacken und mit Meersalz und Olivenöl vermengen.

Nun alle fertigen Komponenten gefällig auf dem Teller anrichten.

Das Dessert: Pfirsich Melba Kreation

Zutaten für das Dessert:

- 3 frische Pfirsiche
- 220 g Himbeeren
- 2 EL Zucker
- Zitronensaft
- 100 ml roter Fruchtsaft
- 150 g Speisequark
- Honig
- 1 Msp. Vanillemark

Die Pfirsiche einstechen und mit heißem Wasser übergießen. Anschließend die Haut abziehen und in gefällige Spalten schneiden. Je nach Geschmack leicht zuckern.

100 g Himbeeren mit 2 Esslöffeln Zucker, ein Spritzer Zitronensaft und dem roten Fruchtsaft aufkochen und pürieren. Den Speisequark mit Honig süßen, mit einer halben Zitrone säuern und einer Messerspitze Vanillemark glattrühren - nicht schlagen.

Himbeersauce wegen der Kerne durch ein Sieb streichen. Pfirsichspalten und pro Person 40 g Himbeeren gefällig anrichten. Himbeersauce über die Pfirsichspalten geben.

Tipp: Nicht zu stark zuckern.